

本書に誤りがありました。お詫びして訂正致します。

P19 料理教室プロデューサー®の必要性 下から9行目

【誤】企業などの個人が自ら食について考える習慣や…

【正】企業などの**法人**が自ら食について考える習慣や…

P22 正しい立ち方 ②

【誤】**そ**こうすると右手の肘が体に当たらないので、動きがスムーズになる。

【正】**そ**うすると右手の肘が体に当たらないので、動きがスムーズになる。

P41 ・糠や米のとぎ汁でゆでるもの 3行目

【誤】シュウ酸を多くふくんだものも、…

【正】シュウ酸を多くふくんだもの**の**、…

P41 ・みょうばんを添加するもの 2行目

【誤】煮くずれを防げる。

【正】煮くずれを防**ぐ**。

P59 中華のだし表

【誤】C：濃度

【正】C：濃**湯**

P66 ・フルーツの冷凍

【誤】砂糖をまぶしたりシロップやピューレ状にして冷凍する。

【正】砂糖をまぶ**し**、シロップやピューレ状にして冷凍する**方法もある**。

P183 ③と④の英語表記が逆

【誤】③Convenience (コミュニケーション) ④Communication (入手の容易性)

【正】③**Communication** (コミュニケーション) ④**Convenience** (入手の容易性)

P184 料理教室におけるマーケティングの重要性 7行目

【誤】共感できる高いホスピタリティなどのプラスアルファがあること」…

【正】共感できる高いホスピタリ**ティ**などのプラスアルファがあること」…

P218 季節のレシピについて内 上から5行目

【誤】味も栄養化も高い素材を

【正】味も栄養**価**も**高**い素材を

P231 亜鉛内<働き> 1行目

【誤】味覚を正常に保つにも欠かせない。

【正】味覚を正常に保つ**ため**にも欠かせない。

P240 動物性自然毒 一番下

【誤】毒成分はテトロドキシンといい、フグの内臓や卵巣、肝臓、胃腸などに多い。

【正】毒成分はテトロド**ト**キシンといい、フグの内臓や卵巣、肝臓、胃腸などに多い。

P265 ホームページの広告化 3行目

【誤】アフィリエイトシステム広告の場合は、

【正】ア**フ**ィリエイトシステム広告の場合は、

P353 主な盛り付け方 平盛り 最後の行で文字が消えている部分

【正】食べかけた時の皿の乱雑さを**避けられる利点がある**。

P361 ③料理のいただき方 ・椀の正しい開け方 図③

【誤】③蓋は、椀物が右側にある場合は右へ、左側にある場合は左え置く。

【正】③蓋は、椀物が右側にある場合は右へ、左側にある場合は左**へ**置く。